

**ヤノベケンジ「SHIP'S CAT」とのコラボ商品や秋の限定メニューが登場！**

## GINZA SIX 秋のおすすめグルメ

**「善祥庵」「きりのさか by Chuoken Senbei」も期間限定オープン**

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、芸術の秋を盛り上げるアートのような見た目のスイーツや秋の食材を使ったスイーツ、レストランメニュー、ペアリングにおすすめのお酒など、秋の夜長を楽しむためのメニューや商品が期間限定で多数登場します。

また、2025年夏まで好評展示中の中央吹き抜けアート「BIG CAT BANG」を手掛ける現代美術作家・ヤノベケンジの「SHIP'S CAT」とコラボレーションしたGINZA SIX限定の特別商品も、B2F食物販店舗の一部にて販売予定です。

さらに、最高品種「丹波黒大豆」にこだわった黒まめ菓子の専門店「善祥庵」や、創業から100周年を迎えた老舗煎餅屋・中央軒煎餅から誕生したおかきブランド「きりのさか by Chuoken Senbei」がB2Fに期間限定ショップとしてオープン。(P7)

※下記は一例です。各テーマのピックアップ商品は次頁以降をご参照ください。

### 芸術の秋！現代美術作家ヤノベケンジとのコラボ商品／アートのような見た目のスイーツ



パティスリー GIN NO MORI [B2F]  
森のプティフィナンシェ



恵那栗工房 良平堂 [B2F]  
抹茶和しよこら



中村藤吉 [4F]  
別製まるとパフェ[秋望]



THE GRAND GINZA [13F]  
ハロウィン アフタヌーンティー  
「女王のトランプ兵」

### 芋・栗・かぼちゃなど“旬の食材”を使ったスイーツ



パティスリー パプロフ[B2F]  
オータムアソート



麻布野菜菓子 [B2F]  
和栗の焼き浮島



恵那栗工房 良平堂 [B2F]  
栗きんとん和栗モンブラン  
(スイートポテト大福入)



MERCER bis GINZA [B2F]  
～PREMIUM CHIFFON CAKE～  
シャインマスカット

### “秋の味覚”を味わうレストランメニュー



魚とごはん 黒座椿亭 [6F]  
秋鮭といくらの土鍋ご飯



てんぷら山の上 Ginza [13F]  
秋のおすすめコース(ランチ限定)



THE GRAND GINZA [13F]  
ご当地ビールフェア



Signature [B2F]  
ハイグロープ  
バースデーヴァットティングウイスキー

### 秋の夜長に嗜む“リッチなお酒”

## 芸術の秋！現代美術作家ヤノベケンジとのコラボ商品

館内の食物販売部の一部では、パティスリー GIN NO MORIや恵那栗工房 良平堂など、ヤノベケンジの中央吹き抜けアート「BIG CAT BANG」とコラボレーションしたGINZA SIX限定の特別商品を販売します。



パティスリー GIN NO MORI[B2F]  
森のプティフィナンシェ  
1,620円

森のカケラで作る洋菓子店「パティスリーGIN NO MORI」が手掛ける一口サイズのフィナンシェは、食べると森の香りが口に広がる、しっとりとした食感仕立て。熊笹、クロモジ、フランボワの3種類の個性豊かな味わいがお楽しみいただけます。

9月20日(予定)～



恵那栗工房 良平堂[B2F]  
抹茶栗ケーキ  
378円

濃厚な抹茶生地に、上品な甘さの渋皮栗の甘露煮をたっぷりと包み込んだ贅沢なカップケーキです。抹茶の深い香りとほろ苦さが生地全体に広がり、一口ごとに栗の甘さが優しく引き立ちます和の素材をふんだんに使い、伝統的な味わいとモダンなデザインが融合した特別なスイーツで、日常のひとつをより豊かに彩ります。

9月4日～



恵那栗工房 良平堂[B2F]  
抹茶和しよこら  
2,160円

この羊羹は、ホワイトカカオと白餡、抹茶を絶妙に組み合わせた和風チョコレートの逸品です。ホワイトカカオのまろやかな甘さと白餡の上品な風味、そして抹茶のほろ苦さが調和し、口中に広がる贅沢な伝統的な羊羹に現代的なアレンジを加えたこのスイーツは、和と洋の要素が融合した新しい感覚のデザートとして、特別なひとときを演出します。

9月4日～



荻野屋[B2F]  
峠の釜めし BIG CAT BANG ver.  
1,500円

販売開始から60余年、皆様から愛されている荻野屋の人気商品「峠の釜めし」に、ヤノベケンジ氏が描く「BIG CAT BANG」イラストを使用した掛け紙をかけた限定商品です。峠の釜めしの特徴である益子焼の器は、イラストの世界観に合わせて特別カラーをご用意しました。販売時期により、異なった掛け紙と特別カラーの釜をお楽しみいただけます。

第1弾(紫釜) 9月4日～10月31日まで

第2弾(黒釜) 11月1日～12月末まで(予定)

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。  
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。

## 芸術の秋！アートのような見た目のスイーツ

葡萄の芳醇な味わいと栗のこっくりとした甘みが合わさる抹茶のパフェや、ハートの女王の手下であるトランプ兵をテーマにしたキュートかつシックなアフタヌーンティー、秋の定番の「栗」「りんご」をはじめ、「どんぐり」「紅葉」「銀杏」などの少し変わり種の素材も楽しめるバラエティ豊かなクッキー缶など、アートのような見た目のスイーツが取り揃います。



GINZA SIX  
限定

中村藤吉 [4F]  
別製まとパフェ[秋望]  
2,800円

季節の果物、葡萄を使い芳醇な果肉の味わいと、栗のこっくりとした甘みが合わさります。底には、抹茶の飲み方のひとつ濃茶で点てた「成光の昔」。「成光の昔」は当店の抹茶の中でも、コクと深みがあり、キレの良い上品な苦味を楽しめるお抹茶です。上質なお抹茶を秋の味覚とともにたっぷりと味わえるパフェです。

9月1日～10月31日まで  
1日30個限定



GINZA SIX  
限定

THE GRAND GINZA [13F]  
ハロウィン アフタヌーンティー  
「女王のトランプ兵」  
5,720円(税・サービス料込)

ハートの女王の手下であるトランプ兵をテーマにした、キュートかつシックなアフタヌーンティー。「ハートの兵隊のクッキーサンド」や「ワンスプーン黒カレー」など、シェフとパティシエの遊び心が詰まった12種のセイボリーとスイーツ。さらに、名物の苺のミルフィーユも味わえる大満足のセットです。3時間のカフェフリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップとともにお楽しみください。

9月14日～10月31日まで



GINZA SIX  
限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]  
黄桃のショコラ  
5,184円

セミフリーズドライ加工をした獲れたての黄桃を使用し、極限まで果実のフレッシュさを残しました。本来の甘みと甘酸っぱさのバランスがよく、素材そのものの風味が際立つよう美味しさを閉じ込めています。黄桃を包むカカオ55%のベルギー産のクーベルチュールは、カカオの香りが黄桃の甘さを引き立てます。厳選素材を生かしたプレミアムな味わいで、贅沢な時間を提案する一品です。

12月31日まで



TOKYO MACAPRESSO [B2F]  
マカロン  
6個セット 2,280円／8個セット 2,850円／  
12個セット 4,350円

秋限定フレーバー「黒ゴマ」を含む14種類の中から、お好みの味と色のマカロンをお選びいただくマカロンセット。定番の「クッキー&クリーム」「いちごミルク」「ソルティキャラメル」「リアルチョコ」ほか、さまざまな味のマカロンをお試しください。



パティスリー GIN NO MORI [B2F]  
森の恵みクッキー プティボワAutumn缶  
4,320円

秋の森の恵みを個性豊かな焼き菓子に仕立てました。秋の定番の「栗」「りんご」をはじめ、「どんぐり」「紅葉」「銀杏」などの少し変わり種の素材も楽しめるバラエティ豊かなクッキー缶です。16種類のださまざまなかたちのクッキーが仕切りなく詰められた様子はまるで森の宝石箱のよう。秋ならではの味わいをお楽しみください。

11月26日まで(土曜～火曜の限定販売)  
各日数量限定

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。  
※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。

## 芋・栗・かぼちゃなど“旬の食材”を使ったスイーツ

スイートポテト、りんごなど秋の味覚を使用した生パウンドケーキ詰合せや、和栗を丸ごと練り込んだ新感覚の和風パウンドケーキ、濃厚な栗のような甘みと香りの紅あずまあんとう塩バターで仕上げたバターサンド、シャインマスカットをふんだんに使用したプレミアムなシフォンケーキなど、旬の食材を使った商品が多数取り揃えます。



GINZA SIX  
限定

パティスリー パブロフ [B2F]  
オータムアソート  
2,376円

マロン、パンプキン、スイートポテト、りんごを使用した生パウンドケーキ詰合せです。和栗を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンプキン」、焼き芋をイメージした「スイートポテト」、りんごとキャラメルが相性抜群の「ボンム」の4種の秋の爽りを存分にお楽しみください。

9月1日～ ※無くなり次第終了  
期間中100セット限定



GINZA SIX  
限定

麻布野菜菓子 [B2F]  
和栗の焼き浮島  
3,672円

和栗を丸ごと練り込んだ生地の中には自家製の小豆あん、表面は香ばしくキャラメリゼし、全体にラム酒を纏わせました。仕上げには贅沢に栗の渋皮煮をトッピング。白あんを練り込んだ生地は焼き菓子とは思えないほどのしっとりとした新感覚の和風パウンドケーキです。

10月1日～1月31日まで  
1日10個限定



恵那栗工房 良平堂[B2F]  
栗きんとん和栗モンブラン  
(スイートポテト大福入)  
2,217円

秋の味覚を贅沢に楽しめる和風モンブラン。和栗の風味豊かなクリームに包まれた中には、甘さ控えめのスイートポテトあんが詰まった大福が隠れています。栗とさつまいもの絶妙なハーモニーが口の中で広がり、一口食べるごとに深い味わいを堪能できます。和と洋の美味しさが融合した、特別なスイーツをお楽しみください。

1日20個限定



MERCER bis GINZA [B2F]  
～PREMIUM CHIFFON CAKE～  
シャインマスカット  
2,500円/Lサイズ 5,600円

シャインマスカットをふんだんに使用したプレミアムなシフォンケーキ。フランス産フロマージュブランとシャンパンを贅沢に使用したソースは、芳醇な香りと奥深い味わいでシャインマスカットとも相性抜群です。ふわもち食感のシフォン生地の中には、カットしても楽しい仕掛けとしてブルーベリージャムが入っています。

8月30日～10月24日まで(予定)  
各日数量限定



GINZA SIX  
限定

Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]  
紅あずまバターサンド  
各324円

卵入りのふわふわなパンの間に、濃厚な栗のような甘みと香りの紅あずまあんとう塩バターをサンドしました。甘塩っぱい組み合わせの味わいをお楽しみください。秋の人気商品がスティック状で食べやすく進化して再登場。

9月15日～2月末まで(予定)



GINZA SIX  
限定

FRANCK MULLER PÂTISSERIE [2F]  
マロングラッセ

洋栗1粒 1,944円/洋栗4粒セット 7,776円  
お菓子の宝石とも呼ばれる「マロングラッセ」は、シャンパンや日本酒などアルコールと新しい調和を奏でます。「ラム」「オレンジ」「エビス」「レモン」の4種のフレーバーに包まれ、味わう時間はまさに大人の優雅な楽しみです。(1箱箱と4粒セット箱は、それぞれお好きなフレーバーをお選びいただけます。)

## “秋の味覚”を味わうレストランメニュー

旬の鮭と新鮮ないくらが織り成す土鍋ごはんや、天ぷらからデザートまで秋を存分に楽しめるコース料理、アールグレイの香る柿のソースが口に広がるクレームダンジュなど、秋の味覚を味わうGINZA SIX限定のレストランメニューが登場します。



GINZA SIX  
限定



GINZA SIX  
限定



GINZA SIX  
限定

### 魚とごはん 黒座椿亭 [6F]

秋鮭といくらの土鍋ご飯 4,180円

秋鮭といくらの土鍋ご飯コース 8,800円

季節限定で「秋鮭といくらの土鍋ご飯」と「秋鮭といくらの土鍋ご飯コース」が登場。旬の鮭と新鮮ないくらが織り成す至福の一品を、温かい土鍋でお楽しみください。秋の味覚を心ゆくまで堪能できる、この機会をお見逃しなく。

9月1日～10月31日まで

### てんぷら山の上 Ginza [13F]

秋のおすすめコース(ランチ限定)

18,500円(税・サービス料込)

秋に旬を迎える食材を使用し、先付けから食事に至るまで五感で季節を堪能していただけます。秋の滋味「きのこ菊花のお浸し」から始まり、「活車海老」や旬をむかえる肉厚な「太刀魚」は、おろしたての山椒とお塩で、野菜は甘みのある「南瓜」や「おおまさり」という大粒の落花生など、締めは「鱧と有馬山椒の天ばら丼」をご用意しました。

9月1日～11月30日まで

1日10食(ランチ限定)

### ビストロ オザミ [6F]

クレームダンジュ

～柿とアールグレイのソース～

880円

クレームダンジュはフランス、アンジュ地方の郷土菓子で、フロマージュブランというフレッシュチーズを使用したふわふわとしたレアチーズケーキのようなお菓子です。ベリーソースで出てくるところが一般的ですが、当店では期間限定のアールグレイの香る柿のソースでお召し上がりください。

9月中旬～10月31日まで



### EATALY[6F]

季節のティラミス(マロン) 980円

カップッチーノ 680円

マロンティラミスは、イタリア産の栗のペーストと「カフェ・ヴェルニャーノ」のコーヒー豆をイタリアから輸入したサンレモ社のカフェレーサーで抽出されたエスプレッソで、深みのある味わいです。カップッチーノはマロンティラミスと同じエスプレッソときめ細かく泡立てたミルクのバランスが特徴です。

9月5日～11月6日まで

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。

## 秋の夜長に嗜む“リッチなお酒”

日本各地の味わいが楽しめるGINZA SIX限定のご当地ビールフェアや、バーボン・ポートワイン・赤ワインの3種類の樽をブレンドし、世界で1500本のみ生産された特別なウイスキー、世界各国で受賞歴を持つGINZA SIX限定の日本酒など、秋の夜長に贅沢なひとときを過ごすためお酒が各種ラインナップ。



### THE GRAND GINZA [13F] ご当地ビールフェア

1,320円～(税・サービス料込)

ザ・グラン47では、日本各地のご当地ビールを期間限定でご用意します。主に当グループホテルがある地域から7種をラインナップ。日本各地からその時の「一番美味しい」を集めてお届けするフレンチコースとご当地ビールで、銀座にいながらまるで旅をしているようなお食事をお楽しみください。

9月30日まで



### Signature[B2F]

ハイグローブ

バースデーヴァッティングウイスキー

88,000円

2023年チャールズ3世陛下の75歳の誕生日を祝って、コッツウォルズ蒸留所がハイグローブのために製造したシングルモルトヴァッティングウイスキーです。バーボンウイスキー・ポートワイン・赤ワインの3種類の樽をブレンドし、アニスの様なスパイスの香りに、ナツメグやカシスのフルーツを感じる味わいとカスタードやチョコレートを思わせる余韻が残ります。世界で1500本のみ生産された特別なウイスキーです。



### いまでや銀座 [B2F]

THE INVISIBLE GORILLA

60,610円

日本酒の味わいの評価で世界各国で受賞歴を持つ、宮城県は新澤醸造店。零響、KIZASHI、残響など最高レベルの品質を持つお酒たち。今回はIMADEYA GINZAのみ販売を許された特別な逸品。極上の一杯をお楽しみください。



### いまでや銀座 [B2F]

KISVIN PINOT NOIR

16,610円

日本を代表するワイナリー「キスヴィン」が手掛ける最上級のピノワールは、見た目も味わいもリッチでエレガントです。注いだ瞬間から、サクランボやイチゴ、バラのような華やかな香りが広がります。吸い込まれそうなほど美しい香りは、同時にこのワインの味わいの深さも表現しています。

24本限定

※各店舗の商品の詳細および販売期間は別紙「秋グルメおすすめメニュー・商品リスト」をご参照ください。※数に限りがある商品がございます。

※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※価格は全て税込です。

## ■GINZA SIX NEWS 期間限定ショップ

### ▼善祥庵／ゼンショウアン B2F

大阪・黒門発祥の〈善祥庵〉は、黒まめの最高品種「丹波黒大豆」にこだわり、さまざまな食感と味わいに仕上げた黒まめ菓子の専門店です。じんわりと心にしみる滋味ゆたかなお菓子を揃えました。黒まめきな粉のクッキーでクリームと黒まめを挟んだバターサンド「生かさね」は東京初出品です。

【展開期間】 2024年9月3日(火)～ 9月29日(日)



### ▼きりのさか by Chuoken Senbei／キリノサカ バイ チュウオウケン センベイ B2F

1923年創業から100周年を迎えた老舗煎餅屋・中央軒煎餅から誕生したおかきブランド。一見おかきには見えない色とりどりの商品など、さまざまなシーンで楽しめる、大人の女性のための自由に上質な時間を過ごすための、全く新しいおかきが並びます。

【展開期間】 2024年9月3日(火)～ 9月29日(日)



### <GINZA SIX 基本情報>

【TEL】 03-6891-3390 (GINZA SIX総合インフォメーション 受付時間10:30～20:30)

【ADDRESS】 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】 <https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結  
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 高田(080-7647-3019)、松野(090-9836-4769) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [ginzasix\\_pr@ssu.co.jp](mailto:ginzasix_pr@ssu.co.jp)

## GINZA SIX秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

## 現代美術作家ヤノベケンジとのコラボ商品



### パティスリー GIN NO MOR[B2F]

#### 森のプティフィナンシェ

1,820円

森のカケラで作る洋菓子店「パティスリーGIN NO MOR」が手掛ける一口サイズのフィナンシェは、食べると森の香りが口に広がる、しっとりとした食感仕立て。熊笹、クロモジ、フランボワの3種類の個性豊かな味わいがお楽しみいただけます。

9月20日(予定)～

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### 荻野屋[B2F]

#### 峠の釜めし BIG CAT BANG ver.

1,500円

販売開始から60余年、皆様から愛されている荻野屋の人気商品「峠の釜めし」に、ヤノベケンジ氏が描く「BIG CAT BANG」イラストを使用した掛け紙をかけた限定商品です。峠の釜めしの特徴である釜子焼の器は、イラストの世界観に合わせ特別カラーをご用意しました。販売時期により、異なった掛け紙と特別カラーの釜をお楽しみいただけます。

第1弾(紫釜) 9月4日～10月31日まで  
第2弾(黒釜) 11月1日～12月末まで(予定)

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### 恵那栗工房 良平堂[B2F]

#### 抹茶栗ケーキ

378円

濃厚な抹茶生地に、上品な甘さの渋皮栗の甘露煮をたっぷり包み込んだ贅沢なカップケーキです。抹茶の深い香りとほろ苦さが生地全体に広がり、一口ごとに栗の甘さが優しく引き立ちます。和の素材をふんだんに使い、伝統的な味わいとモダンなデザインが融合した特別なスイーツで、日常のひとときをより豊かに彩ります。

9月4日～

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### 恵那栗工房 良平堂[B2F]

#### 抹茶和しょこら

2,180円

この羊羹は、ホワイトカカオと白餡、抹茶を絶妙に組み合わせた和風チョコレート逸品です。ホワイトカカオのまろやかな甘さと白餡の上品な風味、そして抹茶のほろ苦さが調和し、口中に広がる贅沢な伝統的な羊羹に現代的なアレンジを加えたこのスイーツは、和と洋の要素が融合した新しい感覚のデザートとして、特別なひとときを演出します。

9月4日～

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト

## アートのような見た目のスイーツ



### パティスリー GIN NO MOR[B2F]

#### 森の恵みクッキー プティボワAutumn缶

4,320円

秋の森の恵みを個性豊かな焼き菓子に仕立てました。秋の定番の栗「りんご」をはじめ、「どんぐり」「紅葉」「銀杏」などの少し変わった素材も楽しめるバラエティ豊かなクッキー缶です。16種類のさまざまなかたちのクッキーが仕切りなく詰められた様子はまるで森の宝宝箱のよう。秋ならではの味わいをお楽しみください。

11月26日まで(土曜～火曜の限定販売)  
各日数量限定

期間限定

テイクアウト



### TOKYO MACAPRESSO[B2F]

#### マカロン

6個セット 2,280円/8個セット 2,850円/  
12個セット 4,350円

秋限定フレーバー「黒ゴマ」を含む14種類の中から、お好みの味と色のマカロンをお選びいただくマカロンセット。定番の「クッキー&クリーム」「いちごミルク」「ソルティキャラメル」「リアルチョコ」ほか、さまざまな味のマカロンをお試しください。

テイクアウト

イートイン



### FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]

#### 黄桃のショコラ

5,184円

セミフリーズドライ加工した獲れたての黄桃を使用し、極限まで果実のフレッシュさを残しました。本来の甘みと甘酸っぱさのバランスがよく、素材そのものの風味が際立つよう美味しさを閉じ込めています。黄桃を包むカカオ55%のベルギー産のクーベルチュールは、カカオの香りが黄桃の甘さを引き立てます。厳選素材を生かしたプレミアムな味わいで、贅沢な時間を提案する一品です。

12月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### 中村藤吉[4F]

#### 別製まるどパフェ[秋望]

2,800円

季節の果物、葡萄を使い芳醇な果肉の味わいと、栗のこっくりとした甘みが変わります。底には、抹茶の飲み方のひとつ濃茶で点てた「成光の昔」。「成光の昔」は当店の抹茶の中でも、コクと深みがあり、キレの良い上品な苦味を楽しめるお抹茶です。上質な抹茶を秋の味覚とともにたっぷり味わえるパフェです。

9月1日～10月31日まで  
1日30個限定

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン



### THE GRAND GINZA[13F]

#### ハロウィン アフタヌーンティー「女王のトランプ兵」

5,720円(税・サービス料込)

ハートの女王の手下であるトランプ兵をテーマにした、キュートかつシックなアフタヌーンティー。「ハートの兵隊のクッキーサンド」や「ワンスプーン黒カレー」など、シェフとパティシエの遊び心が詰まった12種のセイボリーとスイーツ。さらに、名物の苺のミルクフィッシュも味わえる大満足のセットです。3時間のカフェフリーで、「TWG」の紅茶など15種類以上のラインナップとともにお楽しみください。

9月14日～10月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

## GINZA SIX秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

## 芋・栗・かぼちゃなど、“旬の食材”を使ったスイーツ



### Bicerin[B2F]

パーチ・ディ・ダーマ(カボチャ)  
1,458円

イタリア語で「貴婦人のキス」を意味する伝統菓子「パーチ・ディ・ダーマ」は、G20大阪サミット2019、G7伊勢志摩サミット2016の両サミットで日本政府が各国首脳のおもてなしに提供された焼菓子です。秋を感じる「カボチャ」フレーバーは、ほっくりしたカボチャの優しい甘さとアーモンドパウダーの香りはさ、チョコレートのほろにがさが広がる秋限定フレーバーです。

9月18日～10月31日まで  
期間中50個限定

期間限定

テイクアウト



### パティスリー GIN NO MORI[B2F]

栗とはちみつのパウンドケーキ  
2,139円

秋限定のパウンドケーキ。栗とはちみつ、キャラメルをたっぷり生地へ練り込み焼き上げました。トッピングのカカオニブの苦みが生地の甘みを引き締めます。プランデーを利かせた生地は時間が経つごとに素材がなじみ、複雑な味わいへと変化します。秋の夜長に少しずつ切り分けながらお楽しみください。

9月1日～10月中旬まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



### MERCER bis GINZA[B2F]

～PREMIUM CHIFFON CAKE～  
2,500円/1サイズ 5,800円

シャインマスカットをふんだんに使用したプレミアムなシフォンケーキ。フランス産フロマージュブランとシャンパンを贅沢に使用したソースは、芳醇な香りと奥深い味わいでシャインマスカットとも相性抜群です。ふわもち食感のシフォン生地を中心に、カットしても楽しい仕掛けとしてブルーベリージャムが入っています。

8月30日～10月24日まで(予定)  
各日数量限定

期間限定

テイクアウト



### 麻布野菜菓子[B2F]

和菓の焼き浮島  
3,672円

和菓を丸ごと練り込んだ生地の中には自家製の小豆あん、表面は香ばしくキャラメリゼし、全体にラム酒を絡ませました。仕上げには贅沢に栗の渋皮煮をトッピング。白あんを練り込んだ生地は焼き菓子とは思えないほどのしっとりした新感覚の和風パウンドケーキです。

10月1日～10月31日まで  
1日10個限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### T's GALLERY[B2F]

OMUSUBI Cake 栗  
500円

秋限定で登場するフレーバーは「芋」。さつまいもの甘露煮を混ぜ込んだクリームをスポンジでサンドし、ブラックココアを使ったクレープを海苔に見立てて包み込んでいます。スポンジの底には、食感を加えるためにパイを忍ばせています。コミュニケーションスイーツとして多くの方の笑顔を届ける為に開発したスイーツです。

9月1日～11月30日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



### ピオセボン[B2F]

サヴールアテチュード 栗のスプレッド(240g)  
970円

フランス直輸入のフルーツフレッドです。製品1個当たり約17個分のフランス産栗を使用。砂糖は使用せず。フルーツそのものの甘みを生かして作っています。バンドに塗るだけでスイーツのようになり、お菓子づくりにもお召し上りいただけます。シリアルやヨーグルトと混ぜて食べても美味しくお召し上がりいただけます。

期間限定

※写真はイメージです



### AND THE FRIET[B2F]

JAPAN-BELGIUM BOX(10袋入り)  
3,600円

初登場時に大好評ですぐに完売した、こだわりのギフトボックスが復活。ベルギーから取り寄せた芋と日本全国から取り寄せた芋を食べ比べできる、フレンチアワ(専門店ならではのこだわりが詰まった一品。レアなさつまいものドライフリットや限定フレーバー「パニラター味」「リュフチーズ味」「明太子マヨネーズ味」など10種類の味が楽しめる、盛りだくさんなボックスです。

※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト



### 麻布野菜菓子[B2F]

野菜最中6個セット  
2,257円

「さつま芋」「黒ごまと木の芽」「蓮根」の3種類の野菜最中。手芒豆の白あんに素材を練り込み、隠し味に生クリームを入れることで、普通の和菓子のあんとは全く違うコクのある洋風あんになっています。あんが皮が別包装になっていて、食べる時に合わせる「手作り最中」タイプなので、皮がパリパリで美味しくお召し上がりいただけます。本物の野菜を乗せて焼いた最中の皮は見た目にも可愛らしく美味しさのアクセントにもなっています。

期間限定



### T's GALLERY [B2F]

OMUSUBI Cake 栗  
500円

秋に人気が高い定番商品の「栗」。黄栗を入れたマロンクリームをスポンジでサンドし、ブラックココアを使ったクレープを海苔に見立てて包み込んでいます。スポンジの底には、食感を加えるためにパイを忍ばせています。コミュニケーションスイーツとして多くの方の笑顔を届ける為に開発したスイーツです。

テイクアウト



### Viennoiserie JEAN FRANÇOIS[B2F]

紅あずまバターサンド  
各324円

卵入りのふわふわパンの間に、濃厚な栗のような甘みと香りの紅あずまあんと有塩バターをサンドしました。甘塩っぱい組み合わせの味わいをお楽しみください。秋の人気商品がスティック状で食べやすく進化して再登場。

9月15日～2月末まで(予定)

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### パティスリー パブロプ[B2F]

オータムアソート  
2,376円

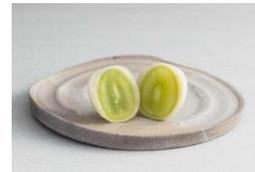
マロン、パンペンキン、スイートポテト、りんごを使用した生パウンドケーキ詰合せです。和菓を贅沢に使用した「マロン」、かぼちゃたっぷりの「パンペンキン」、焼き芋をイメージした「スイートポテト」、りんごとキャラメルが相性抜群の「ボンム」の4種の秋の実りを存分に楽しめたい。

9月1日～ ※無くなり次第終了  
期間中100セット限定

GINZA SIX限定

期間限定

テイクアウト



### 寛江山フルーツ大福 弁才天[B2F]

シャインマスカット大福  
440円～

※フルーツの大きさによって価格が異なります。

皮が薄く食みがないため皮ごと大福に使用。パリッとした食感、みずみずしいさわやかな味が人気です。発売時期が待ち遠しい秋の味覚の商品です。

10月中旬まで(予定)

期間限定

期間限定

テイクアウト

## GINZA SIX秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

## 芋・栗・かぼちゃなど“旬の食材”を使ったスイーツ


**恵那栗工房 良平堂[B2F]**  
**栗きんとん和栗モンブラン(スイーツポテト大福入)**  
 2,217円

秋の味覚を賞沢に楽しめる和風モンブラン。和栗の風味豊かなクリームに包まれた中には、甘さ控えめのスイーツポテトあんが詰まった大福が隠れています。栗とさつまいもの絶妙なハーモニーが口の中で広がり、一口食べるとに深い味わいを堪能できます。和と洋の美味しさが融合した、特別なスイーツをお楽しみください。

1日20個限定


**GINZA 芭蕉堂[B2F]**  
**和栗とバターチーのmochi生どら焼き**  
 500円

餅粉をブレンドし、もちもちの皮に仕上げた「mochi生どら焼きシリーズ」で人気の秋限定商品が登場。「日本遺産」(文化庁)に認定されている、熊本県人吉球磨地域で収穫したばかりの「球磨栗」を賞沢に使用。作家、司馬遼太郎に「もっとも豊かな隠れ里」と称される清流球磨川流域の貴重な恵み「球磨栗」の和菓子をお楽しみください。この他、秋限定で「お芋とバターチーのmochi生どら焼き」も登場します。

 9月中旬頃～11月上旬頃まで(予定)  
 1日60個限定

**ISHIYA G[B2F]**  
**サク ラングド・シヤ**  
**(メープル&北海道えびすかぼちゃ) (12枚入り)**  
 1,620円

北海道えびすかぼちゃを使用したチョコレートを、メープル味のラングド・シヤでサンドしました。香り高いメープルとかぼちゃの甘さのマリアージュで秋を感じる。期間限定フレーバー。紅葉したカエデの葉と熟したかぼちゃの実の色をイメージしたボックスは秋の手土産にもおすすめです。

9月1日～10月31日まで


**FRANCK MULLER PÂTISSERIE[2F]**  
**マロンガラスセ**  
**洋栗1粒 1,944円／洋栗4粒セット 7,776円**

お菓子の宝石とも呼ばれる「マロンガラスセ」は、シャンパンや日本酒などアルコールと新しい調和を奏でます。「ラム」「オレンジ」「エビス」「レモン」の4種のフレーバーに包まれ、味わう時間はまさに大人の優雅な愉しみです。(1粒箱と4粒セット箱は、それぞれお好きなフレーバーをお選びいただけます。)

1日20個限定

GINZA SIX限定

テイクアウト

※写真はイメージです

## “秋の味覚”を味わうレストランメニュー


**魚とごはん 黒座椿亭[6F]**  
**秋鮭といくらの土鍋ご飯 4,180円**  
**秋鮭といくらの土鍋ご飯コース 8,800円**

季節限定で「秋鮭といくらの土鍋ご飯」と「秋鮭といくらの土鍋ご飯コース」が登場。旬の鮭と新鮮ないくらを織り成す至福の一品を、温かい土鍋でお楽しみください。秋の味覚を心ゆくまで堪能できる、この機会をお見逃しなく。

9月1日～10月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン


**ピストロ オザミ[6F]**  
**クリームダンジュ～柿とアールグレイのソース～**  
**880円**

クリームダンジュはフランス、アンジュ地方の郷土菓子で、フロマージュブランというフレッシュチーズを使用したふわふわとしたレアチーズケーキのようなお菓子です。ペリーのソースで出てくる場所が一般的ですが、当店では期間限定のアールグレイの香る柿のソースでお召し上がりください。

9月中旬～10月31日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン


**EATALY[6F]**  
**季節のティラミス(マロン) 980円**  
**カップッチーノ 680円**

マロンティラミスは、イタリア産の栗のペーストと「カフェ・ヴェルニャーノ」のコーヒー豆をイタリアから輸入したサンレモ社のカフェレーサーで抽出されたエスプレッソで、深みのある味わいです。カップッチーノはマロンティラミスと同じエスプレッソときめ細かく泡立てたミルクのバランスが特徴です。

9月5日～11月6日まで

期間限定

イートイン


**てんぼら山の上 Ginza[13F]**  
**秋のおすすめコース(ランチ限定)**  
**18,500円(税・サービス料込)**

秋に旬を迎える食材を使用し、先付けから食事に至るまで五感で季節を堪能していただけます。秋の滋味「きのこ菊花のお浸し」から始まり、「活軍海老」や旬をむかえる肉厚な「太刀魚」は、おろしたての山椒とお塩で、野菜は甘みのある「南瓜」や「おおまさり」という大粒の落花生など、締めは「鱧と有馬山椒の天ばら井」をご用意しました。

 9月1日～11月30日まで  
 1日10食(ランチ限定)

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

## GINZA SIX秋グルメおすすめメニュー・商品リスト

## 秋の夜長に嗜む“リッチなお酒”


**いまでや銀座[B2F]**  
**KISVIN PINOT NOIR**  
**16,610円**

日本を代表するワイナリー「キスヴィン」が手掛ける最上級のピノノワールは、見た目も味わいもリッチでエレガントです。注いだ瞬間から、サクランボやイチゴ、バラのような華やかな香りが広がります。吸い込まれそうなほど美しい香りは、同時にこのワインの味わいの深さも表現しています。

24本限定

期間限定

テイクアウト

イートイン


**いまでや銀座[B2F]**  
**THE INVISIBLE GORILLA**  
**60,610円**

日本酒の味わいの評価で世界各国で受賞歴を持つ、宮城県は新渾醸造店。零響、KIZASHI、残響など最高レベルの品質を持つお酒たち。今回はIMADEYA GINZAのみ販売を許された特別な逸品。極上の一杯をお楽しみください。

GINZA SIX限定

イートイン

テイクアウト


**Signature[B2F]**  
**ハイグロープ バースデーヴァッティングウイスキー**  
**88,000円**

2023年チャールズ3世陛下の75歳の誕生日を祝って、コッツウォルズ蒸留所がハイグロープのためだけに製造したシングルモルトヴァッティングウイスキーです。バーボンウイスキー・ポットフィン・赤ワインの3種類の樽をブレンドし、アニスの様なスパイスの香りに、ナツメグやカシスのフルーツを感じる味わいとカスタードやチョコレートを思わせる余韻が残ります。世界で1500本のみ生産された特別なウイスキーです。

GINZA SIX限定

テイクアウト


**THE GRAND GINZA[13F]**  
**ご当地ビールフェア**  
**1,320円～(税・サービス料込)**

ザ・グラン47では、日本各地のご当地ビールを期間限定でご用意します。主に当グループホテルがある地域から7種をラインナップ。日本各地からその時の「一番美味しい」を集めてお届けするランチコースとご当地ビールで、銀座にいながらまるで旅をしているような食事をお楽しみください。

9月30日まで

GINZA SIX限定

期間限定

イートイン

## おすすめのお秋スイーツ&amp;グルメ


**ピオセボン[B2F]**  
**オーガニックマジシユルムと白トリュフのソース**  
**(ピアンケット)**  
**1,383円**

マルケ州アカラニーヤ産ピアンケットを使用したソースです。ピアンケットは春トリュフともいわれ、3月から約1か月間のわずかな間に限られた産地でしか収穫できないため、特に希少な白トリュフとして知られています。カナッペやカルパッチョに白トリュフソースのクリームを添えてお召し上がりください。

テイクアウト

※写真はいメージです


**ピオセボン[B2F]**  
**ダニヴァル 有機栗 (320g)**  
**1,944円**

有機JAS認証取得の有機栗です。砂糖は加えず、ポルトガルで収穫された栗を丸ごと自然調理しています。そのままはもちろん、アイスなどのデザートやお料理に幅広くお楽しみいただけます。クリームチーズに軽く砕いた栗とハチミツを加えてディップし、生ハムと一緒にマグロにのせて丸ごと栗をトッピング。最後にハチミツをたらすのがおすすめレシピです。

テイクアウト


**Sunny Hills ginza[B2F]**  
**中秋節ギフトセット トートバッグ付き**  
**4,800円**

サニーヒルズ特製の月餅、台湾の完熟バйнаッブルを使った「バйнаッブルムーンケーキ」と青森県の紅玉りんごを使った「りんごムーンケーキ」。この2つの月餅にサニーヒルズの代名詞である「バйнаッブルケーキ」を加えた、この時期限定の特別なギフトです。

期間限定

テイクアウト

9月中旬まで ※無くなり次第終了


**甚五郎[B2F]**  
**ハロウィンパッケージ**  
**(黒ごま/塩バター/焼き海苔/カマンベールチーズ)**  
**和柄ハロウィンパッケージ**  
**(チェダーチーズ/ブラックペッパー)**  
**焼き海苔 500円/焼き海苔以外 各450円**

甚五郎の手間暇かけた一口サイズの米菓。スタンドパックの小袋からは「黒ごま」「塩バター」「焼き海苔」「カマンベールチーズ」、包装紙の可愛い和柄シリーズからは「チェダーチーズ」「ブラックペッパー」が、ハロウィン仕様のパッケージに入って登場。お子様から大人までお楽しみいただけるプチギフトにおすすめの一品です。

9月2日～10月31日まで ※無くなり次第終了

期間限定

テイクアウト


**ISHIYA G[B2F]**  
**ハロウィンサーカスフェスティバル(16個入り)**  
**1,782円**

ハロウィンの夜に開かれた、モンスターたちの一夜限りのサーカスが描かれたデザイン。扉を開けると中には「サクランゴド・シヤ」やクッキー、チョコレートなど色とりどりのお菓子が隠れています。扉の裏のヒントをたどりながら次のお菓子を見つける、ハロウィン限定のにぎやかなひと箱です。

期間限定

テイクアウト

9月1日～10月31日

※価格は全て税込です。※予約期間・販売期間・販売数量等は店舗により異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。※記載情報は2024年8月29日時点の情報です。※内容が予告なく変更・中止になる場合がございます。